

Rezept

Hasselback-Pizza-Baguette

Ein Rezept von Hasselback-Pizza-Baguette, am 13.11.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 3 mittelgroße Tomaten | 1 Glas getrocknete Tomaten (in Öl; 90 g Abtropfgewicht) |
| 1 Kugel Mozzarella (125 g) | 1 Baguette (250 g) |
| Salz | Pfeffer |
| Basilikum zum Garnieren | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 12 g F, 10 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Tomaten waschen, trocken reiben und in schmale Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und je nach Größe halbieren. Den Mozzarella trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Das Baguette im Abstand von ca. 2 cm quer ein-, aber nicht durchschneiden. Auf das Backblech legen. In jeden Spalt je 1 Scheibe Tomate, 1 Scheibe Mozzarella und 1 Stück getrocknete Tomate stecken, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Vor dem Servieren Basilikum waschen, trocken schütteln und das Baguette damit garnieren.